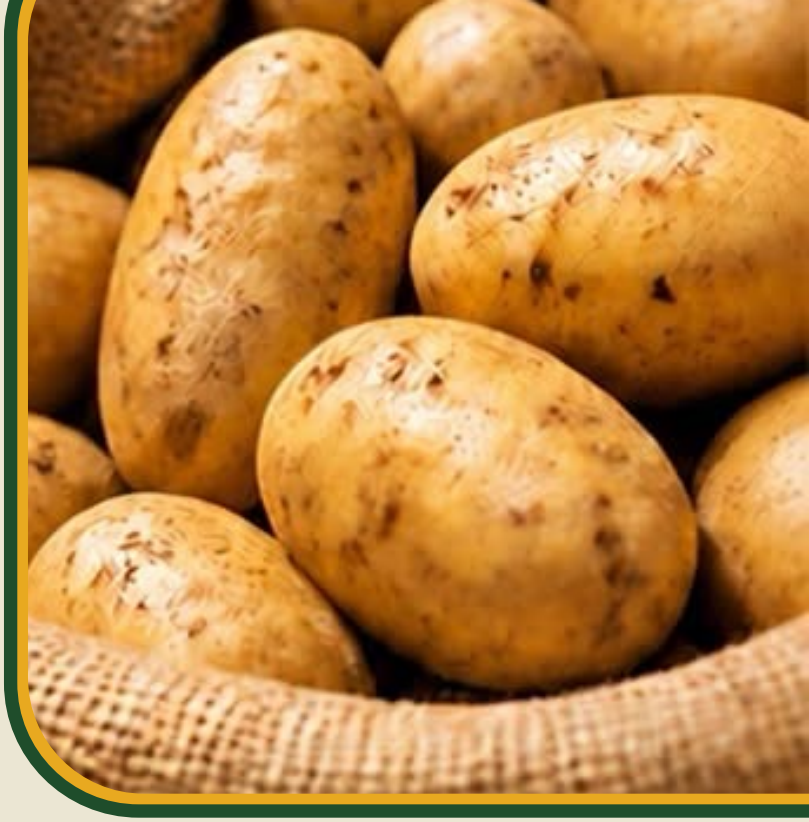
ACTIVÁ TU HUERTA
PRODUCIR · APRENDER · ACOMPAÑAR



GUÍA PRÁCTICA

Cultivo de papa en Santa Cruz

Para la huerta familiar · Activá tu Huerta

Producir · Aprender · Acompañar



En esta guía

1. ¿Qué necesitamos para cultivar papa?
2. Elección y preparación del terreno
3. La siembra
4. Cuidados durante el crecimiento
5. Cosecha y almacenamiento
6. Conservación de la papa semilla

UTT

CONSEJO AGRARIO PROVINCIAL

GOBIERNO DE SANTA CRUZ
CLAUDIO VIDAL GOBERNADOR

1 ¿Qué necesitamos para cultivar papa?

La papa (*Solanum tuberosum*) es una hortaliza que se cultiva por sus tubérculos, que son las partes que crecen debajo de la tierra y que utilizamos como alimento.

Es un cultivo que puede desarrollarse muy bien en las huertas familiares de Santa Cruz si elegimos un terreno adecuado, respetamos la época de siembra y protegemos las plantas de las heladas.

¿Qué necesita el cultivo?

- Un suelo suelto, profundo y fértil.
- Buena disponibilidad de agua, sin encharcamientos.
- Buena exposición al sol.
- Protección frente a los vientos fuertes.
- Temperaturas adecuadas y protección contra las heladas.

2 Elección y preparación del terreno

La elección del terreno es uno de los primeros pasos para conseguir una buena cosecha.

¿Cómo debe ser el suelo?

- **Suelto y liviano:** permite que las papas crezcan debajo de la tierra sin deformarse.
- **Profundo:** lo ideal es contar con unos 40 a 60 cm de suelo aprovechable.
- **Fértil:** debe tener materia orgánica, que aporta nutrientes y mejora la estructura del suelo.
- **Bien drenado:** el agua debe infiltrarse sin quedar acumulada.
- **Con buena retención de humedad:** debe conservar agua suficiente para alimentar las plantas.
- **Con poca salinidad:** evitar terrenos con acumulación de sales.

¿Cómo preparamos el terreno?

1. Retirar piedras, malezas y restos de cultivos anteriores.
2. Aflojar la tierra con pala, azada o motocultivador, evitando trabajarla cuando está demasiado mojada.
3. Incorporar compost o estiércol bien descompuesto.
4. Formar surcos o líneas de plantación.

> **Consejo para Santa Cruz**
> Elegir lugares soleados y, si es posible, protegidos de los vientos predominantes. Evitar los bajos donde se acumula el aire frío y se producen heladas con mayor facilidad.

3 La siembra

La papa no se siembra habitualmente con semillas, sino utilizando otras papas, llamadas **papa semilla**.

¿Cuándo sembrar en Santa Cruz?

La siembra se realiza durante la primavera, una vez que haya pasado el período de heladas más fuertes y el suelo haya comenzado a calentarse.

En el sur de Santa Cruz es importante evitar las siembras demasiado tempranas, ya que las heladas tardías pueden dañar los brotes.

¿Cómo sembramos?

1. Seleccionar papas sanas, firmes y sin manchas ni signos de pudrición.
2. Elegir tubérculos pequeños o medianos, con brotes cortos y vigorosos.
3. Si son grandes, pueden cortarse en trozos, procurando que cada uno tenga al menos un brote o yema. Dejar cicatrizar el corte antes de plantar.
4. Abrir surcos de aproximadamente 10 a 15 cm de profundidad.
5. Colocar las papas semilla con los brotes hacia arriba.

Distancias recomendadas para una huerta familiar:

25 a 30 cm	70 a 80 cm	10 a 15 cm
Entre plantas	Entre surcos	Profundidad de plantación

Cubrir con tierra suelta y realizar un riego suave.

4 Cuidados durante el crecimiento

Una vez que aparecen los primeros brotes, comienza el crecimiento de las plantas. Durante esta etapa debemos realizar algunos cuidados.

Riego

- Mantener el suelo húmedo, pero nunca encharcado.
- Regar con mayor frecuencia durante los períodos secos y ventosos.
- Prestar especial atención cuando comienzan a formarse las papas debajo de la tierra.
- Evitar que el suelo se seque completamente y luego recibir grandes cantidades de agua.

Agua

Calidad del agua de riego

Es importante conocer la calidad del agua de riego y las limitaciones por salinidad, especialmente en determinados ambientes de la provincia.

Efecto del viento

El viento incrementa la demanda de agua de las plantas, por lo que el suelo se seca más rápido y conviene vigilar el riego. Además, puede provocar daños mecánicos: quebrar tallos y hojas o desgarrar el follaje.

Aporque

Consiste en arrimar tierra desde los costados del surco hacia la base de la planta, formando un pequeño montículo.

Se recomienda realizarlo cuando las plantas alcanzan unos 15 a 20 cm de altura y repetirlo si es necesario.

¿Para qué sirve?

- Protege las papas de la luz solar.
- Evita que los tubérculos queden expuestos.
- Ayuda a controlar las malezas.
- Favorece el desarrollo de los tubérculos.

Otros cuidados

- Retirar las malezas que compiten por agua y nutrientes.
- Vigilar la aparición de insectos y enfermedades.
- Proteger las plantas de las heladas y los vientos fuertes.
- Evitar el exceso de agua, que puede provocar pudriciones.

Qué hacer ante heladas tardías

Protección temporal: cuando se pronostiquen heladas con las plantas ya brotadas, cubrirlas al atardecer con manta antiheladas, tela, cajones o paja, y retirar la cobertura durante el día. Si los brotes recién emergen, también se puede arrimar tierra sobre ellos.

Sectores reparados: elegir para la siembra zonas protegidas, cerca de cercos, paredes o cortinas de viento, y evitar los bajos donde se acumula el aire frío.

5 Cosecha y almacenamiento

La cosecha suele realizarse entre 3 y 5 meses después de la siembra, dependiendo de la variedad y las condiciones de crecimiento.

¿Cómo sabemos cuándo cosechar?

- Las hojas y los tallos comienzan a amarillear y secarse.
- La planta pierde progresivamente su color verde.
- La piel de las papas se vuelve más firme y no se desprende fácilmente al frotarla.

¿Cómo realizamos la cosecha?

1. Suspender el riego unos días antes, si el suelo está suficientemente húmedo.
2. Aflojar la tierra con una horquilla o pala, evitando pinchar los tubérculos.
3. Retirar las papas cuidadosamente.
4. Separar las papas dañadas, cortadas o podridas.
5. Dejarlas orear unas horas a la sombra, en un lugar ventilado.

Almacenamiento para consumo

Guardar las papas en un lugar fresco, oscuro, seco y ventilado. Evitar la exposición directa al sol y la acumulación de humedad.

Importante
Nunca guardar papas verdes o podridas junto con las sanas.

Advertencia: papas verdes o muy brotadas
Las papas verdes o muy brotadas no deben consumirse, por el riesgo asociado a los glicoalcaloides, compuestos naturales que pueden resultar tóxicos. Conviene descartarlas.

6 ¿Cómo conservamos la papa semilla para el próximo año?

Si queremos volver a sembrar el próximo año, debemos reservar una parte de la cosecha para utilizarla como papa semilla.

¿Qué papas debemos seleccionar?

- Papas provenientes de plantas sanas y vigorosas.
- Tubérculos firmes, sin golpes, cortes ni pudriciones.
- De tamaño pequeño o mediano.
- Sin manchas, deformaciones importantes ni signos de enfermedades.

¿Cómo las conservamos?

1. Separar las papas destinadas a semilla inmediatamente después de la cosecha.
2. Dejarlas secar superficialmente a la sombra, en un lugar ventilado.
3. Colocarlas en cajones de madera, bandejas o recipientes que permitan circular el aire.
4. Guardarlas en un ambiente fresco, protegido de las heladas y de los cambios bruscos de temperatura.
5. Evitar la humedad excesiva, que favorece la aparición de hongos y pudriciones.
6. Revisarlas periódicamente y retirar aquellas que presenten daños o se estén pudriendo.

¡Un detalle importante!

A diferencia de las papas destinadas al consumo, las papas semilla pueden conservarse con luz natural indirecta o difusa. Esto ayuda a formar brotes cortos y firmes, que serán útiles para la próxima siembra.

No deben recibir sol directo ni permanecer en lugares muy cálidos, porque pueden deshidratarse o desarrollar brotes largos y débiles.

Cuando se aproxima la época de siembra, colocarlas en un lugar con luz indirecta y temperatura moderada para favorecer la aparición de brotes cortos y vigorosos.